stuzzicaDITO

street food senza forchetta

COME RAGGIUNGERCI

AUTO Autostrada A14 (Bologna - Bari - Taranto), uscita "Forlì",
65 Km da Bologna, 82 Km dall'allacciamento A1 (Milano-Napoli),
8 Km dalla supestrada E45 (Roma - Ravenna), 130 Km da Ancona (www.autostrade.it).

TRENO Stazione ferroviaria di Forlì a 3 Km, collegamenti con treni Intercity
con le principali città (www.trenitalia.it).

AEREO Aeroporti: Forlì 8 Km (www.forliairport.it).

AUTOBUS Linea 5 - 5A fermata davanti all'ingresso della Fiera, linea 7 fermata Iper.

ROMAGNA fiere

via Punta di Ferro 2 - 47122 Forlì - tel. 0543.798466 - 777420
Direzione tecnica: Simone Velleca - cell. 393.9352043 - info@sapeur.it
ci trovi anche su facebook e Instagram

VISITA I NOSTRI SITI E REGISTRATI:

www.sapeur.it - www.romagnafiere.it

riceverai il biglietto d'ingresso ridotto per le nostre manifestazioni!

Partners della manifestazione:

FORLÌFIERA

Con il patrocinio di:

Provincia di Forlì-Cesena · Comune di Forlì · CONFINDUSTRIA ROMAGNA · CAMERA DI COMMERCIO DELLA ROMAGNA FORLÌ-CESENA E RIMINI

stuzzicaDITO

street food senza forchetta

29.30.31 gennaio 2027

venerdì 14.00 - 22.30, sabato 10.00 22.30
e domenica 10.00 - 20.00



SAPEUR

stuzzicaDITO

street food senza forchetta







L'Eccellenza della Strada Incontra il Mondo del Luppolo. Lo Street Food non è più una semplice alternativa veloce, ma un vero e proprio fenomeno gastronomico e di costume: una cucina d'autore, informale e democratica, capaci di regalare esperienze da ristorante stellato con la freschezza e l'autenticità del cibo di strada. All'interno di **Sapeur 2027**, l'area **StuzzicaDito** rappresenta il **punto di ritrovo d'eccellenza per gli amanti del buon cibo informale e della birra d'autore**. Un ambiente dinamico e festoso dove la tradizione dei sapori locali si fonde con le tendenze culinarie internazionali e la migliore produzione birraria indipendente. **Perché Posizionare il Tuo Truck o Birrificio a Sapeur 2027?**

- **Inizio Anno in Grande Stile**: Gennaio è il momento perfetto per ripartire dopo le feste, lanciare nuove ricette e intercettare migliaia di visitatori affamati di novità.
- **Pubblico di Grandi Numeri e Gourmet**: Un bacino d'utenza fatto di appassionati, giovani, famiglie, foodies e degustatori attenti alla qualità delle materie prime.
- **Layout ad Alta Affluenza**: Postazioni studiate per garantire la massima visibilità a ogni mezzo e stand, con aree ristoro dedicate.

UN'OPPORTUNITÀ CHIAVI IN MANO

StuzzicaDito offre una serie di servizi pensati per agevolare il lavoro degli operatori:
Spazio Espositivo: Aree delimitate e attrezzate con allacciamenti elettrici e idrici idonei sia per i Food Truck che per i banchi di spillatura dei birrifici.
Somministrazione e Vendita Diretta: Ritorno immediato dell'investimento grazie all'elevatissima vendita diretta di cibo e bevande per tutta la durata dell'evento.
Marketing e Promozione Dedicata: Copertura mediatica su social media, radio locali (Radio Bruno), stampa e portali di settore per garantire il massimo afflusso continuo di pubblico verso l'area ristoro.

LE DUE ANIME DI STUZZICADITO

TRUCK FOOD & GOURMET STREET FOOD

Una rosa selezionata di operatori che fanno della qualità, della ricerca e dell'originalità il proprio marchio di fabbrica.
Specialità Regionali e Italianità: dai croccanti fritti ascolani agli arancini e cannoli siciliani, dalle piadine d'autore ai panini con carni cotte a bassa temperatura e pizze gourmet.
Cucine dal Mondo & Trend Etnici: dalle dolci novità del gelato Thai ai tacos d'autore, fino alle proposte internazionali fritte e sfiziose.
Proposte Inclusive: ampio spazio per opzioni vegetariane, vegane e gluten-free, per non lasciare indietro nessun palato.

CRAFT BEER & MASTRI BIRRAI

Una vetrina d'eccellenza per la produzione birraria artigianale indipendente
Varietà ed Eccellenza: Pils, IPA, Pale Ale, Trappiste, Blanche, Stout, produzioni Biodinamiche e birre speciali aromatizzate alle fragranze più variegate.
Cultura della Degustazione: Un'occasione unica per i Mastri Birrai di raccontare la propria filosofia, guidare il pubblico nella scelta del bicchiere perfetto e proporre abbinamenti ideali con le specialità di strada presenti.

